

## Zanderfilet mit Kräutersauce

Das Zanderfilet mit Kräutersauce ist ein bekömmliches feines Fisch Gericht. An diesem Rezept wirst du Gefallen finden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (klein)
1 TL	<a href="#">Butter</a>
50 ml	Weißwein
100 ml	Geflügelbrühe
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 TL	<a href="#">Senf</a> (mittelscharf)
1 TL	Estragon (getrocknet)
2 Stk.	Zanderfilets
1 EL	<a href="#">Butter</a>

### Zubereitung

1. Für das **Zanderfilet mit Kräutersauce** die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten.
2. Mit Weißwein ablöschen und einkochen, Geflügel angießen und das Schlagobers einrühren. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, und getrocknetem Estragon würzen.
3. Die gewaschenen Zanderfilets abtrocknen, salzen und pfeffern. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und von jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

4. Den Fisch mit der Kräutersauce servieren. Dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelstrudel servieren. Wie man den Strudel zubereitet findest du [hier](#).

## Tipp